

MIXMASTER XXL
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI D'USO







Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf.
Before using this appliance, read the safety instructions carefully.
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt.
Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil et le conserver pour toute consultation ultérieure.
Leggere attentamente le istruzioni per sfruttare al meglio le prestazioni del dispositivo.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Allgemeine Sicherheit

Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.

- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

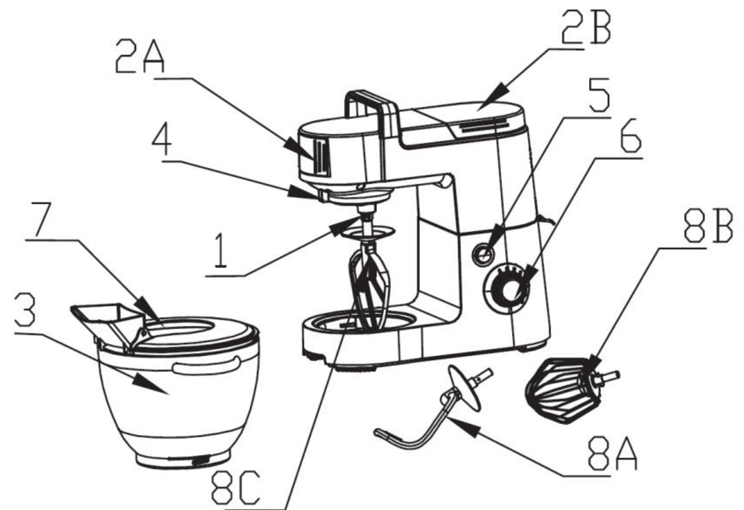
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Mixer

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Stecker kontakte des Netzkabels eindringen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem leeren Mischbehälter.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, das sich das Zubehör in den Zutaten befindet.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen.

- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie die Hände beim Gebrauch, der Reinigung und Wartung von den sich bewegenden Teilen fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten hineingerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus er Steckdose und verwenden Sie das Gerät nicht mehr.

1. Befestigungspunkt für Zubehör
2. A. Helix Laufwerk Abdeckung
   B. Rückendeckel für Blender
3. Mischbehälter
4. Freigabe Taste Helix Laufwerk Abdeckung
5. Freigabetaste (Mischkopf)
6. Geschwindigkeitsregelknopf
7. Deckel
8. A. Teighaken
   B. Schneebesen
   C. A-Schläger



Erster Gebrauch
Vorbereitung
- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt ”Reinigung und Wartung”.

Zusammenbau
Achtung!
Schalten Sie das Gerät vor dem Zusammenbau stets aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Anbringen des Mischbehälters
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach oben, bis er in seiner Lage einrastet.
- Bringen Sie den Mischbehälter (3) wie abgebildet unten am Gerät an.
- Sichern Sie den Mischbehälter (3), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach unten, bis er in seiner Lage einrastet.

Anbringen und Entfernen des Zubehörs
Der Schneebesen (8C) wird zum Rühren von Eiern, zum Schlagen von Sahne und zum Mischen von Zutaten verwendet. Der Teighaken (8A) wird zum Kneten von Teig verwendet.
Der A-Schläger (8B) wird zur Zubereitung von Kuchenmischungen und Gebäck oder zum schonenden Zusammenrühren von Zutaten für Füllungen verwendet.
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach oben, bis er in seiner Lage einrastet.
- Um das Zubehör anzubringen, setzen Sie es wie angegeben in den Befestigungspunkt (1) und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn.
- Um das Zubehör zu entfernen, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es heraus.
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach unten, bis er in seiner Lage einrastet.

Gebrauch
Ein- und Ausschalten
Zur Einstellung der Mischgeschwindigkeit kann der Geschwindigkeitsregelknopf (6) verwendet werden. Die Einstellung der richtigen Mischgeschwindigkeit können Sie der Tabelle unten entnehmen.

Geschwindigkeit	Zubehör	Funktion
1-2	Teighaken	Mischen von Flüssigkeiten und Hinzufügen von Zutaten zu einer Mischung. Kneten von Teig. Zubereitung von Saucen, Bratensoßen, Pudding und leichtem Teig.
3-4	A-Schläger	Schlagen von Butter, Zucker, Brotbackteig, Kuchenbackteig und Eis zu einer cremigen Konsistenz.
5-6	Schneebesen	Schlagen von leichten und flockigen Mischungen, Sahne, Eiern (Eiweiß und/oder Eigelb) und Kartoffelpüree zu einer flockigen Konsistenz.

Achtung!

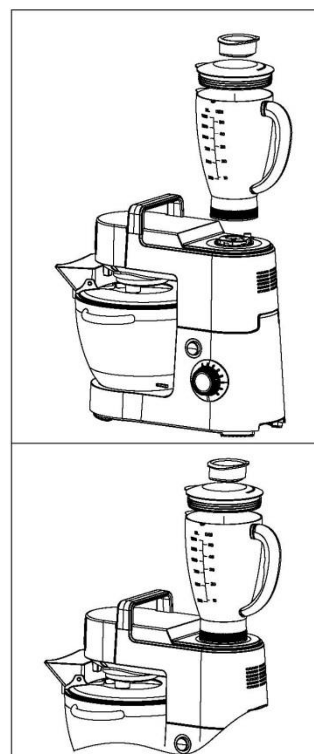
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Mischbehälter leer ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
- Um das Gerät mit kontinuierlich niedriger Geschwindigkeit einzuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (6) auf Position ’1’ oder ’2’.
- Um das Gerät mit kontinuierlich mittlerer Geschwindigkeit einzuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (6) auf Position ‘3’ oder ‘4’.
- Um das Gerät mit kontinuierlich hoher Geschwindigkeit einzuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (6) auf Position ’5’ oder ’6’.
- Um das Gerät im Impulsmodus einzuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (6) auf Position ’PULSE’.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregelknopf (6) Position ’0’.

Hinweise für den Gebrauch

- Bereiten Sie die Zutaten vor.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Bringen Sie den Mischbehälter (3) unten am Gerät an.
- Geben Sie die Zutaten in den Mischbehälter (3).
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach oben, bis er in seiner Lage einrastet.
- Bringen Sie das erforderliche Zubehör (8A/B/C) an.
- Drehen Sie den Freigabehebel (5) im Uhrzeigersinn und neigen Sie den Mischkopf nach unten, bis er in seiner Lage einrastet.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Zubehör (8A/B/C) in den Zutaten befindet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie die Mischgeschwindigkeit ein. Siehe Abschnitt ”Ein- und Ausschalten”.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Mixer

- Entfernen Sie den Rückendeckel (2B)
- Die zu pürierenden Zutaten in den Krug geben.
- Den Deckel auf den Krug aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen. Einfüllkappe aufsetzen.
- Den Krug auf den Antriebsfuß setzen und drehen, bis er einrastet.
- Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe bzw. Pulsbetrieb auswählen.
- Bringen Sie den Mischbehälter (3) wie abgebildet unten am Gerät an.



Tipps

- Füllen Sie bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer. Gießen Sie dann bei laufendem Gerät das Öl in den Füllaufsatz und lassen Sie es durchlaufen (Geschwindigkeit 5).
- Zähflüssige Mixturen wie z.B. Paté oder Dips müssen unter Umständen vom Rand nach unten geschabt werden. Wenn sich die Zutaten schwer mixen lassen, müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben (Geschwindigkeit 6).
- Zum Zerkleinern von Eis sollten Sie die Pulsfunktion mit kurzen Schüben verwenden.

Achtung

- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden laufen, damit er lange funktionstüchtig bleibt. Schalten Sie das Gerät aus, sobald die richtige Konsistenz erreicht wurde.
- Zerkleinern Sie keine Gewürze - diese können den Kunststoff beschädigen.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.
- Füllen Sie trockene Zutaten nicht vor dem Einschalten in den Mixer. Schneiden Sie diese in Stücke, falls notwendig. Entfernen Sie den Füllaufsatz. Lassen Sie die Stücke dann bei laufendem Gerät eines nach
- dem anderen in den Mixer fallen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1.2 Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Achtung!

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung stets aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Vorsicht!

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Lappen.
- Reinigen Sie den Mischbehälter in Seifenwasser.
- Reinigen Sie den Schneebesen, den Teighaken und den A-Schläger in Seifenwasser.
- Spülen Sie das Zubehör unter fließendem Wasser ab.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab.
- Verstauen Sie das Gerät nach der Reinigung in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Technische Daten

Betriebsspannung: 220V-240V ~ 50Hz/60Hz
Leistung: 1500W
Schutzklasse: I



Altgeräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altgeräte (Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde) oder bei dem Händler, bei dem Sie sie es gekauft haben, abgegeben werden. Diese sorgen für eine umweltfreundliche Entsorgung.

Havenstraat 57 a, 7005 AG Doetinchem - NL

Für Fragen und/oder Hilfe bei der Montage stehen wir Ihnen selbstverständlich gern unter unserer Servicenummer +49 180 5140024 von Montags bis Freitags zwischen 9.°° und 17.°° Uhr zur Verfügung (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreis max. 0,42 €/Min.) Auch können Sie sich über www.serviceclub.info mit uns in Verbindung setzen.

SAFETY INSTRUCTIONS

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorized repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

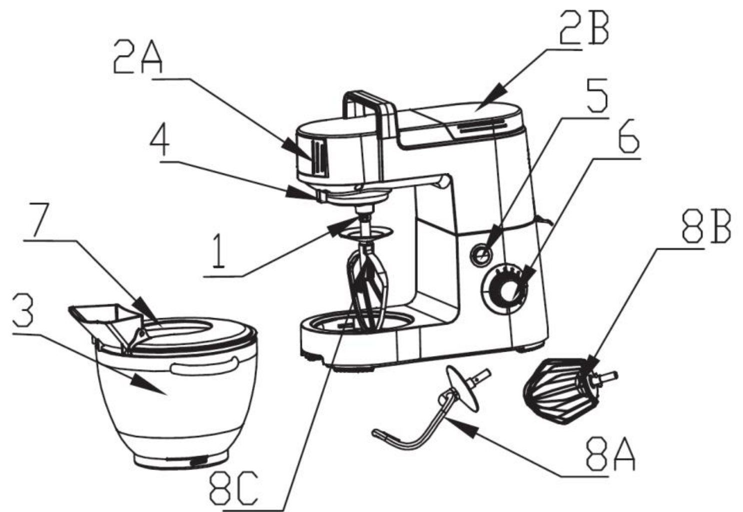
Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorized repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for mixers

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Do not use the appliance with an empty mixing bowl.
- Before switching on the appliance, make sure that the accessory is located in the ingredients.
- Do not leave the appliance switched on continuously for more than 10 minutes.
- Do not touch moving parts. Keep your hands away from the moving parts during use and during cleaning and maintenance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- If the appliance is immersed in water or other liquids, immediately disconnect the mains plug from the mains and do not use the appliance again.

1. Mounting point for accessories
2. A. Helix drive cover
   B. Back cover for blender
3. Mixing bowl
4. Release level Helix drive cover
5. Release level
6. Speed control knob
7. Bowl cover
8. A. Dough hook
   B. Whisk
   C. A-beater



Preparation
Clean the appliance. Refer to the section ”Cleaning and maintenance”.
Assembly

Warning!
- Before assembly, always switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

Mounting the mixing bowl
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head upwards until it locks into place.
- Place the mixing bowl (3) onto the bottom of the appliance as shown.
- Lock the mixing bowl (3) by turning it clockwise.
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head downwards until it locks into place.

Mounting and removing the accessories
- The whisk (8C) is used for beating eggs, whipping cream and mixing ingredients.
- The dough hook (8A) is used for kneading dough. The A-beater (8B) is used for creaming cake mixtures, making pastry or gently stirring ingredients together for fillings.
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head upwards until it locks into place.
- To mount the accessory, insert the accessory into the mounting point (1) as shown and turn the accessory counterclockwise.
- To remove the accessory, turn the accessory clockwise and pull out the accessory.
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head downwards until it locks into place.

Use
Switching on and off
The speed control knob (6) can be used for setting the mixing speed. Refer to the table below to set the correct mixing speed.

Speed	Accessory	Function
1-2	Dough hook	Mixing liquids and adding dry ingredients to a mixture. Making sauces, gravy, pudding and light dough.
3-4	A-beater	Beating butter, sugar, bread batter, cake batter and icing to a creamy texture.
5-6	Whisk	Beating light and fluffy mixtures, cream, eggs (egg white and/or egg yolk) and mashed potatoes to a fluffy texture.

Warning!
- Do not switch on the appliance when the mixing bowl is empty.
- Do not leave the appliance switched on continuously for more than 10 minutes. Allow the appliance to cool down before switching it on again.

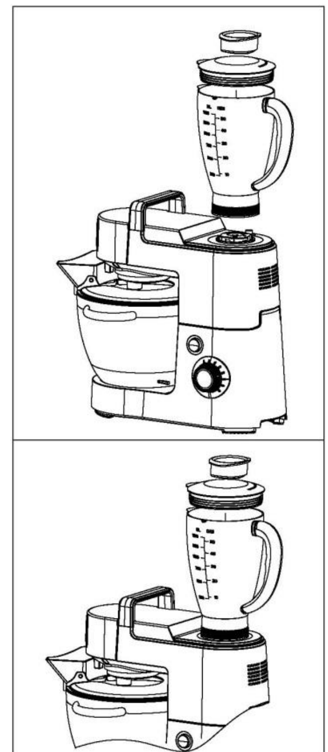
- To switch on the appliance with continuous low speed, turn the speed control knob (6) to the ’1’ or ’2’ position.
- To switch on the appliance with continuous medium speed, turn the speed control knob (6) to the ’3’ or ’4’ position.
- To switch on the appliance with continuous high speed, turn the speed control knob (6) to the ’5’ or ’6’ position.
- To switch on the appliance in pulse mode, turn the speed control knob (6) to the ’PULSE’ position.
- To switch off the appliance, turn the speed control knob (6) to the ’0’ position.

Hints for use

- Prepare the ingredients.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the mixing bowl (3) onto the bottom of the appliance.
- Put the ingredients into the mixing bowl (3).
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head upwards until it locks into place.
- Mount the required accessory (8 A/B/C).
- Turn the release lever (5) clockwise and tilt the mixer head downwards until it locks into place.
- Make sure that the accessory (8 A/B/C) is located in the ingredients.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the appliance.
- Set the mixing speed. Refer to the section ”Switching on and off”.
- After use, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

Blender

- Remove the back cover (2B)
- Put your ingredients into the jug.
- Fit the lid onto the jug and turn clockwise to lock. Fit the filler cap.
- 5 Place the blender onto the power unit and turn to lock.
- Select a speed or use the pulse control.
- Place the mixing bowl (3) onto the bottom of the appliance.



Hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the blender. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through (speed 5).
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If it’s difficult to process, add more liquid (speed 6).
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

important

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
- To ensure the long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you’ve got the right consistency.
- Don’t process spices - they may damage the plastic.
- The machine won’t work if the blender is fitted incorrectly.
- Don’t put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don’t use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 liters - less for frothy liquids like milkshakes.

Cleaning and maintenance
The appliance must be cleaned after each use.

Warning!
- Before cleaning or maintenance, always switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Caution!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the housing with a soft, damp cloth.
- Clean the mixing bowl in soapy water.
- Clean the whisk, the dough hook and the A-beater in soapy water.
- Rinse the accessories under running water.
- Thoroughly dry the accessories.
- After cleaning, put the appliance in the original packaging.
- Store the appliance in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Technical date
Voltage supply: 220-240V ~ 50Hz/60Hz
Output: 1500W
Protection class I

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
Algemene veiligheid
- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke, of geestelijke beperking, of zonder de benodigde ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat kan worden gebruikt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gelijksoortige toepassingsgebieden zoals werknemerskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels, bed & breakfast en andere woonomgevingen.

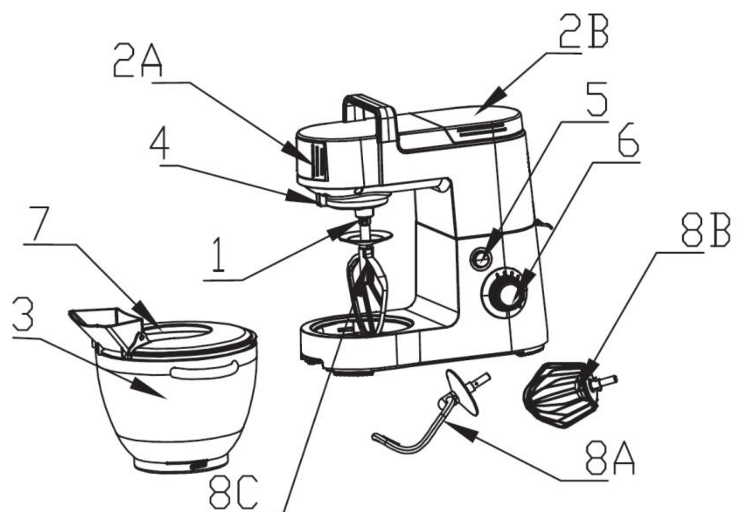
Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheidsinstructies voor mixers

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van de netsnoer kan komen.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Gebruik het apparaat niet met een lege mengkom.
- Zorg er voor het inschakelen van het apparaat voor dat het accessoire zich in de ingrediënten bevindt.
- Laat het apparaat niet continu ingeschakeld gedurende meer dan 10 minuten.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Houd uw handen tijdens gebruik en tijdens reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Indien hat apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen, verwijder dan onmiddellijk de netstekker van de netvoeding en gebruik het apparaat niet opnieuw.

1. Montagepunt voor accessoires
2. A. Helix afdekking
   B. Achterste deksel voor blender
3. Mengkom
4. Ontgrendeling Helix afdekking
5. Ontgrendelingsknop (mixer kop)
6. Snelheidsregelaar
7. Deksel
8. A. Deeghaak
   B. Garde
   C. A-klopper



Eerste gebruik

Voorbereiding

- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte ”Reiniging en onderhoud”.

Assemblage
Waarschuwing!
- Schakel voor assemblage het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Monteren van de mengkom
- Draai de ontgrendelingshendel (5) rechtsom en kantel de mixer kop omhoog totdat hij op zijn plaats klikt.
- Plaats de mengkom (3) op de bodem van het apparaat zoals afgebeeld.
- Vergrendel de mengkom (3) door hem rechtsom te draaien.
- Draai de ontgrendelingshendel (5)rechtsom en kantel de mixer kop omlaag totdat hij op zijn plaats klikt.

Monteren en verwijderen van de accessoires
De garde (8B) wordt gebruikt voor het kloppen van eieren, het kloppen van room en het mengen van ingrediënten. De deeghaak (8A) wordt gebruikt voor het kneden van deeg. De A-klopper (8C) wordt gebruikt voor het romig maken van cakemengsels, het maken van deegwaar en het voorzichtig door elkaar roeren van ingrediënten voor vullingen.
- Draai de ontgrendelingshendel (5) rechtsom en kantel de mixer kop omhoog totdat hij op zijn plaats klikt.
- Voor het monteren van het accessoire steekt u het accessoire in het montagepunt (1) zoals afgebeeld en draait u het accessoire linksom.
- Voor het verwijderen van het accessoire draait u het accessoire rechtsom en neemt u het accessoire uit.
- Draai de ontgrendelingshendel (5) rechtsom en kantel de mixer kop omlaag totdat hij op zijn plaats klikt.

Gebruik
In- en uitschakelen
De snelheidsknop (6) kan worden gebruikt om de mengsnelheid in te stellen. Zie onderstaande tabel voor het instellen van de juiste mengsnelheid.

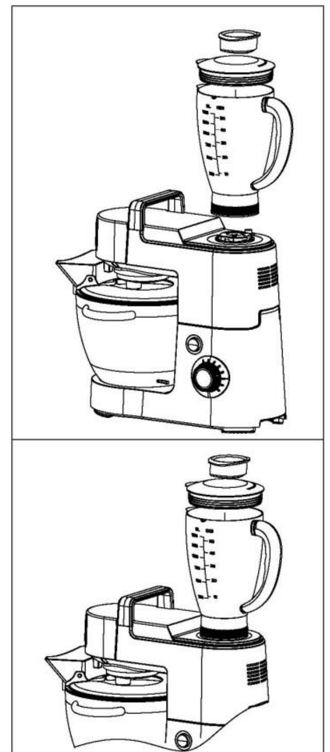
Snelheid	Acessoire	Functie
1-2	Deeghaak	Mengen van vloeistoffen en droge ingrediënten toevoegen aan een mengsel. Kneden van deeg. Maken van sauzen, jus, pudding en licht deeg.
3-4	A-klopper	Romig kloppen van boter, suiker, broodbeslag, cakebeslag en glazuur.
5-6	Garde	Luchtig kloppen van lichte en luchtige mengsels, room, eieren (eiwit en/of eigeel) en aardappelpuree.

Waarschuwing!
- Schakel het apparaat niet in wanneer de mengkom leeg is.
- Laat het apparaat niet continu ingeschakeld gedurende meer dan 10 minuten. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.
- Draai de snelheidsregelaar (6) naar positie ’1’ of ’2’ om het apparaat met een lage continue snelheid in te schakelen.
- Draai de snelheidsregelaar (6) naar positie ’3’ of ’4’ om het apparaat met een gemiddelde continue snelheid in te schakelen.
- Draai de snelheidsregelaar (6) naar positie ’5’ of ’6’ om het apparaat met een hoge continue snelheid in te schakelen.
- Draai de snelheidsregelaar (6) naar positie ’PULSE’ om het apparaat in de pulse-modus in te schakelen.
- Draai de snelheidsregelaar (6) naar positie ‘0’ om het apparaat uit te schakelen.

Aanwijzingen voor gebruik

- Bereid de ingrediënten.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats de mengkom (3) op de bodem van het apparaat.
- Doe de ingrediënten in de mengkom (3).
- Draai de ontgrendelingshendel (5) rechtsom en kantel de mixer kop omhoog totdat hij op zijn plaats klikt.
- Monteer het gewenste accessoire (8 A/B/C).
- Draai de ontgrendelingshendel (5) rechtsom en kantel de mixer kop omlaag totdat hij op zijn plaats klikt.
- Zorg ervoor dat het accessoire (8 A/B/C) zich in de ingrediënten bevindt.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in.
- Stel de mengsnelheid in. Zie het gedeelte "In- en uitschakelen".
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Blender



- Verwijder de achterste deksel (2B)
- Doe uw ingrediënten in de beker, doe het deksel op de beker.
- Zet de blender op het motorblok en draai om hem vast te zetten
- Selecteer een snelheid of gebruik de puls knop.
- Plaats de mengkom (3) op de bodem van het apparaat.

Handige tips

- Bij het maken van mayonaise, plaatst u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Schenk vervolgens de olie in de vul kap terwijl de machine draait en laat deze vermengen (snelheid 5).
- Bij dikke mengsels, bijvoorbeeld patés of dipsauzen, kan het nodig zijn om te schrapen. Wanneer de verwerking moeilijk gaat, voeg dan meer vloeistof toe (snelheid 6).
- Wanneer u ijs wilt vergruizen, gebruikt u korte stroomstoten.

Belangrijk

- Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- Gebruik de blender nooit langer dan 60 seconden achter elkaar om de levensduur van uw blender te verlengen. Schakel het apparaat uit zodra u de gewenste consistentie heeft verkregen.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet wanneer de blender onjuist is aangebracht.
- Zet de blender niet aan met alleen droge ingrediënten. Indien nodig, snijdt u de ingrediënten in stukken; verwijdert u de vul kap; en laat u ze er vervolgens één voor één invallen terwijl het apparaat aanstaat.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1.2 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Waarschuwing!

- Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voorzichtig!

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek.
- Reinig de mengkom in sop.
- Reinig de garde, de deeghaak en de A-klopper in sop.
- Spoel de accessoires af onder stromend water.
- Droog de accessoires grondig.
- Plaats het apparaat na reiniging in de originele verpakking.
- Berg het apparaat op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Technische informatie
Voltage: 220-240V ~ 50Hz/60Hz
Output: 1500W
Beschermingsklasse: I

Correcte verwijdering van het product



Deze markering geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoord om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruik maken van de teruggave-en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product te nemen voor het milieu kunnen laten recyclen

---

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l’appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N’utilisez pas l’appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l’expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d’usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N’utilisez pas l’appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N’utilisez pas l’appareil à proximité d’une baignoire, d’une douche, d’un lavabo ou d’autres récipients contenant de l’eau.
- Ne plongez pas l’appareil dans l’eau ou autres liquides. Si l’appareil est plongé dans l’eau ou d’autres liquides, ne retirez pas l’appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l’appareil est plongé dans l’eau ou autre liquide, ne l’utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

Sécurité électrique

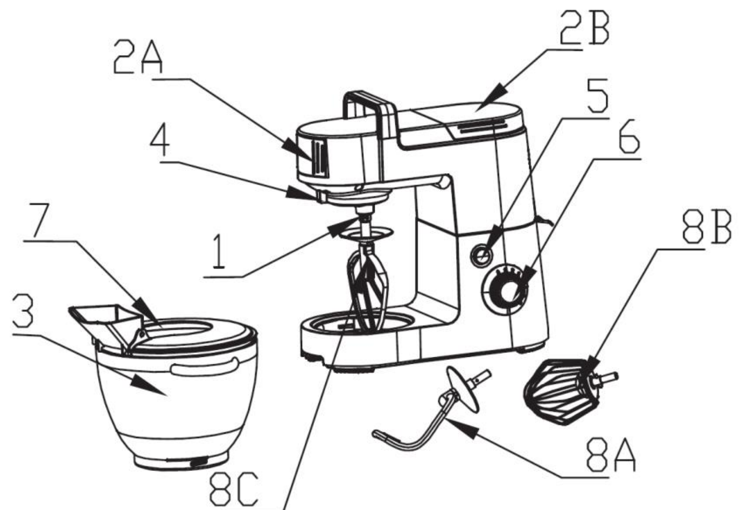
- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil.
- L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez vous que l’eau ne peut pas s’infiltrer dans les contacts de prise du cordon d’alimentation et de la rallonge.

- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les mixeurs

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- N'employez pas cet appareil avec un bol mixeur vide.
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'accessoire est bien dans les ingrédients.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu.
- Ne touchez pas les parties mobiles. Maintenez vos mains à l'écart des pièces mobiles pendant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Si l'appareil est immergé dans l'eau ou d'autres liquides, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise secteur et cessez d'utiliser l'appareil.

1. Point de montage des accessoires
2. A. Couverture de l'hélice
   B. Couverture pour blender
3. Bol mixeur
4. Levier couvercle Helix
5. Levier de déblocage (tête de mixeur)
6. Bouton de contrôle de vitesse
7. Couvercle
8. A. Crochet pétrisseur
   B. Fouet
   C. Batteur en A



Utilisation initiale

Préparation

- Nettoyez l'appareil. Voir la section "Nettoyage et entretien".

Montage

Avertissement !

- Avant le montage, arrêtez toujours l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

Montage du bol mixeur

- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le haut pour l'enclencher.
- Placez le bol mixeur (3) sur le fond de l'appareil, comme illustré.

- Bloquez le bol mixeur (3) en le faisant tourner dans le sens horaire.
- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le bas pour l'enclencher.

Montage et retrait des accessoires

Le fouet (8B) sert à battre les œufs, fouetter la crème et mixer les ingrédients. Le crochet pétrisseur (8A) sert à pétrir la pâte. Le batteur en A (8C) est destiné à travailler la pâte à gâteau, à préparer des pâtisseries ou à mélanger doucement les ingrédients ensemble pour les appareils.

- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le haut pour l'enclencher.
- Pour monter l'accessoire, insérez-le dans son point de montage (1) comme illustré et tournez-le dans le sens antihoraire.
- Pour retirer l'accessoire, tournez-le dans le sens horaire et retirez-le.
- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le bas pour l'enclencher.

Utilisation

Mise en marche et arrêt

Le bouton de contrôle de vitesse (6) sert à ajuster la vitesse de mixage. Voir la table suivante pour régler la vitesse de mixage correcte.

Vitesse	Accessoire	Fonction
1-2	Crochet pétrisseur	Mixer des liquides et ajouter des ingrédients secs à la mixture. Pétrir la pâte. Préparer des sauces, jus, pudding et pâtes légères.
3-4	Batteur en A	Battre le beurre, le sucre, la pâte à pain, la pâte à gâteau et le nappage en une mixture crémeuse.
5-6	Fouet	Battre des mixtures légères et moelleuses, des crèmes, des œufs (blancs ou jaunes) et des pommes de terre pour obtenir une texture moelleuse.

Avertissement !

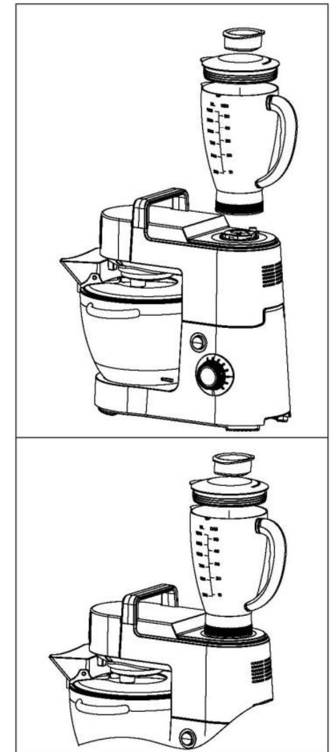
- Ne mettez pas l'appareil sous tension si le bol mixeur est vide.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu. Laissez l'appareil refroidir avant de le remettre en marche.
- Pour faire fonctionner l'appareil à vitesse lente continue, positionnez le bouton de contrôle de vitesse (6) sur '1' ou '2'.
- Pour faire fonctionner l'appareil à vitesse moyenne continue, positionnez le bouton de contrôle de vitesse (6) sur '3' ou '4'.
- Pour faire fonctionner l'appareil à vitesse rapide continue, positionnez le bouton de contrôle de vitesse (6) sur '5' ou '6'.
- Pour faire fonctionner l'appareil en mode impulsion, positionnez le bouton de contrôle de vitesse (6) sur 'PULSE'.
- Pour arrêter l'appareil, positionnez le bouton de contrôle de vitesse (6) sur '0'.

Conseils d'usage

- Préparez les ingrédients.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez le bol mixeur (3) sur le fond de l'appareil.
- Placez les ingrédients dans le bol mixeur (3).
- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le haut pour l'enclencher.
- Montez l'accessoire requis (8A/B/C).
- Tournez le levier de déblocage (5) dans le sens horaire et inclinez la tête de mixeur vers le bas pour l'enclencher.
- Assurez-vous que l'accessoire (8A/B/C) est bien dans les ingrédients.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Mettez l'appareil en marche.

- Réglez la vitesse de mixage. Voir la section ”Mise en marche et arrêt”.
- Après usage, arrêtez toujours l’appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l’appareil refroidisse.

La mixeur



- Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- Installez le couvercle sur le pichet et tournez dans le sens des aiguilles d’une montre pour verrouiller. Placez le bouchon de remplissage.
- Posez le mixeur sur le bloc moteur et tournez pour verrouiller.
- Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse.
- Placez le bol mixeur (3) sur le fond de l’appareil.

Conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l’exception de l’huile. Une fois l’appareil en marche, versez l’huile dans le bouchon et laissez-la s’écouler en filet (vitesse 5).
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de racler le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d’avantage de liquide (vitesse 6).
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P).

Important

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.
- Pour prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N’utilisez pas d’épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L’appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n’est pas correctement installé.
- N’introduisez pas d’ingrédients secs dans le mixeur avant de l’allumer. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l’appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N’utilisez pas le mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1.2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

Nettoyage et entretien
L’appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement !

- Avant le nettoyage ou l’entretien, arrêtez toujours l’appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l’appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l’appareil dans l’eau ou autres liquides.

Attention !

- N’utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l’appareil.
- Ne nettoyez pas l’appareil avec des objets coupants.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l’appareil.
- Nettoyez le carter à l’aide d’un chiffon doux et humide.
- Nettoyez le bol mixeur à l’eau savonneuse.
- Nettoyez le fouet, le crochet pétrisseur et le batteur en A à l’eau savonneuse.
- Rincez les accessoires sous de l’eau courante.
- Séchez soigneusement les accessoires.
- Après le nettoyage, rangez l’appareil dans son emballage d’origine.
- Rangez l’appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l’abri du gel.

Caractéristiques techniques:
Tension nominale : 220-240V ~ 50Hz/60Hz
Puissance absorbée: 1500W
classe de protection : I

Remarques : Replacez le bouchon de sécurité sur le corps de la machine et fermez-le.



Les appareils usagés portant un symbole de poubelle barrée ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Ils doivent être collectés à un point de collecte des appareils usagés (renseignez-vous auprès de votre municipalité) ou par les commerçants chez qui ils ont été achetés. Ceux-ci sont chargés de les éliminer dans le respect de l'environnement.
NL 7005 AG – 57 a

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel,
- motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

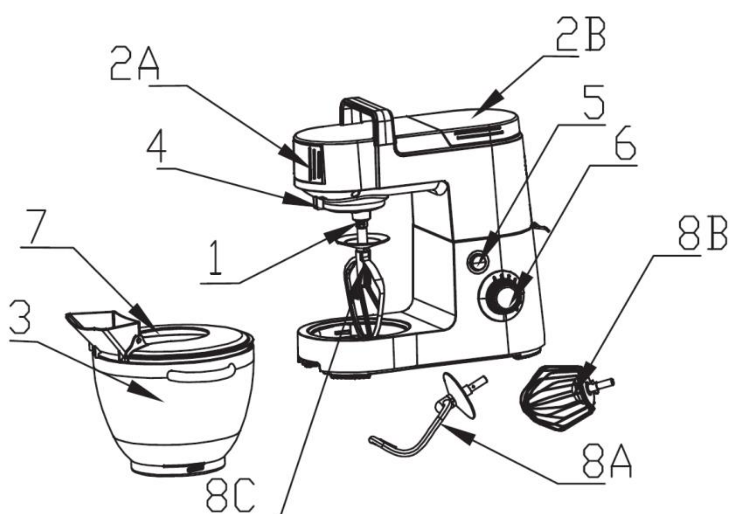
Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di limentazione elettrica.

Istruzioni per la sicurezza relative ai mixer

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle superfici calde. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Non utilizzare l'apparecchio con il contenitore per miscelare vuoto.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che l'accessorio sia collocato negli ingredienti.
- Non lasciare l'apparecchio acceso costantemente per oltre 10 minuti.
- Non toccare le parti in movimento. Tenere le mani distanti dalle parti in movimento durante l'uso e durante gli interventi di pulizia e di manutenzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Qualora l'apparecchio fosse immerso in acqua o altri liquidi, scollegare immediatamente la spina dalla rete elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.

1. Punto di montaggio per accessori
2. A. Elica Back cover
   B. copertura per frullatore
3. Contenitore per miscelare
4. rilascio livello Helix copertura
5. Levetta di sgancio (testa del mixer)
6. Manopola di controllo della velocità
7. Coperchio
8. A. Gancio per impastare
   B. Frusta ad A
   C. Frusta



Primo utilizzo
Preparazione

- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Montaggio
Avvertenza!
Prima dell'assemblaggio, spegnere sempre l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Montaggio del contenitore per miscelare

- Tenere premuta la levetta di sgancio (5) e inclinare la testa del mixer verso l'alto finché non si blocca in posizione.
- Collocare il contenitore per miscelare (3) sul fondo dell'apparecchio come illustrato.
- Bloccare il contenitore per miscelare (3) ruotandolo in senso orario.
- Ruotare la levetta di sgancio (5) in senso orario e inclinare la testa del mixer verso il basso finché non si blocca in posizione.

Montaggio e rimozione degli accessori
La frusta (8C) viene utilizzata per sbattere le uova, montare la panna e miscelare ingredienti. Il gancio per impastare (8A) viene utilizzato per impastare. La frusta ad A (8B) viene utilizzata per miscelare impasti per dolci, preparare impasti o miscelare ingredienti per ripieni.

- Tenere premuta la levetta di sgancio (5) e inclinare la testa del mixer verso l'alto finché non si blocca in posizione.

- Per montare l’accessorio, inserirlo nel punto di montaggio (1) come illustrato e ruotarlo in senso antiorario.
- Per rimuovere l’accessorio, ruotarlo in senso orario ed estrarlo.
- Ruotare la levetta di sgancio (5) in senso orario e inclinare la testa del mixer verso il basso finché non si blocca in posizione.

Uso

Accensione e spegnimento

Per impostare la velocità di miscelazione è possibile utilizzare la manopola di controllo della velocità (6). Per impostare la corretta velocità di miscelazione, fare riferimento alla tabella sottostante.

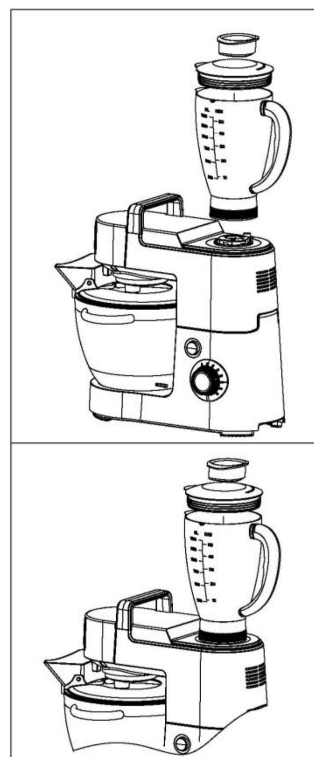
Velocità	Accessori	Funzione
1-2	Gancio per impastare	Miscelare liquidi e aggiungere ingredienti secchi a una miscela. Impastare. Preparare salse, sughi, dolci e impasti leggeri.
3-4	Frusta ad A	Montare burro, zucchero, impasto per pane, impasto per dolci e glassa in una miscela cremosa.
5-6	Frusta	Montare miscele leggere e soffici, panna, uova (albume e/o tuorlo) e patate schiacciate in una miscela soffice.

Avvertenza!

- Non accendere l’apparecchio quando il contenitore per miscelare è vuoto.
- Non lasciare l’apparecchio acceso costantemente per oltre 10 minuti. Prima di accendere nuovamente l’apparecchio farlo raffreddare.
- Per accendere l’apparecchio a velocità bassa e costante, ruotare la manopola di controllo della velocità (6) sulla posizione ’1’ o ’2’.
- Per accendere l’apparecchio a velocità media e costante, ruotare la manopola di controllo della velocità (6) sulla posizione ’3’ o ’4’.
- Per accendere l’apparecchio a velocità alta e costante, ruotare la manopola di controllo della velocità (6) sulla posizione ’5’ o ’6’.
- Per accendere l’apparecchio in modalità a impulsi, ruotare la manopola di controllo della velocità (6) sulla posizione ’PULSE’ (A IMPULSI).
- Per spegnere l’apparecchio, ruotare la manopola di controllo della velocità (6) sulla posizione ’0’.

Suggerimenti per l’uso

- Preparare gli ingredienti.
- Collocare l’apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare il contenitore per miscelare (3) sul fondo dell’apparecchio.
- Versare gli ingredienti nel contenitore per miscelare (3).
- Tenere premuta la levetta di sgancio (5) e inclinare la testa del mixer verso l’alto finché non si blocca in posizione.
- Montare l’accessorio richiesto (8/B/C).
- Ruotare la levetta di sgancio (5) in senso orario e inclinare la testa del mixer verso il basso finché non si blocca in posizione.
- Verificare che l’accessorio (8°/B/C) sia collocato negli ingredienti.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Accendere l’apparecchio.
- Regolare la velocità di miscelazione. Consultare la sezione ”Accensione e spegnimento”.
- Dopo l’uso, spegnere l’apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l’apparecchio si raffreddi.



Frullatore

- Versare gli ingredienti nella caraffa.
- Mettere il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario per bloccarlo in posizione. Ora inserire il tappo di riempimento.
- Collocare il frullatore sul corpo motore e ruotarlo per fissarlo in posizione.
- Scegliere una velocità, oppure usare il controllo ad impulsi.
- Collocare il contenitore per miscelare (3) sul fondo dell'apparecchio.

Suggerimenti

- Quando si prepara la maionese, introdurre tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Quindi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio nel tappo e lasciarlo fluire attraverso di esso (Velocità 5).
- Le miscele spesse, come paté e creme, possono richiedere l'uso della spatola. Se la miscelazione risultasse difficoltosa, aggiungere altro liquido (Velocità 6).
- Per sminuzzare il ghiaccio utilizzare l'impostazione a intermittenza a impulsi brevi.

Importante

- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- Per preservare il frullatore, non azionarlo più a lungo di 60 secondi. Spegnere non appena si ottiene la consistenza desiderata.
- Non introdurre spezie perché potrebbero danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se il frullatore non è inserito correttamente.
- Non introdurre ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliarli a pezzi; rimuovere il tappo; quindi, con l'apparecchio in funzione, versarli uno alla volta.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1.2 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Avvertenza!

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere sempre l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Attenzione!

- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'involucro con un panno morbido inumidito.
- Lavare il contenitore per miscelare in acqua saponosa.
- Lavare la frusta, il gancio per impastare e la frusta ad A in acqua saponosa.
- Sciacquare gli accessori in acqua corrente.
- Asciugare a fondo gli accessori.
- Dopo la pulizia, collocare l'apparecchio nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V ~ 50Hz/60Hz
Assorbimento di potenza: 1500 W
Classe di protezione: I



Apparecchi al termine del loro ciclo di vita con il simbolo di un bidone barrato non si possono buttare nei rifiuti domestici. Devono essere consegnati ai centri di raccolta per apparecchi in disuso (informatevi presso il vostro comune) o al produttore da cui avete comprato l'apparecchio. Questi garantiranno uno smaltimento ecologico.